Adega de Vinho Climatizada

Modelo: MWC23-HSV1
MWC23-HSV2
MWC33-HSV1
MWC33-HSV2
MWC29-HDV1
MWC29-HDV2

MANUAL DO USUÁRIO

MU Adegas - B - 07.12

SAC 0800 648 1005

www.mideadobrasil.com.br

7. PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES
- Análise dos sintomas

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
O compressor funciona por um longo período sem desligar	►A Adega de Vinho está posicionada muito próxima da parede ou em um local muito fechado. ►A porta está permanecendo por muito tempo aberta.	►As distâncias para a correta circulação do ar devem ser respeitadas, de acordo com as especificações mínimas indicadas neste manual. ►Verificar se não existe alguma garrafa impedindo o fechamento total da porta ou se está sendo fechada corretamente.
Acumulo de água no chão, na parte traseira da Adega de Vinho	►A porta ficou aberta	►Verificar se não existe alguma garrafa impedindo o fechamento total da porta ou se está sendo fechada corretamente.
Estalos durante o funcionamento	►Dilatação ou contração das paredes internas da Adega	►Ocorre por causa da dilatação e contração sofrida pelas paredes internas, pela variação de temperatura do fluído refrigerante dentro do sistema de refrigeração do equipamento. Este sintoma é normal no funcionamento do equipamento.

Atenção!

Sempre que o equipamento apresentar um dos problemas descritos anteriormente e as soluções a serem tomadas não resolverem o problema, recomenda-se que seja efetuado o contato com um profissional qualificado. Não recomenda-se que seja feito nenhum outro tipo de intervenção no equipamento para manutenção pelo usuário. Reparos no equipamento sem o conhecimento técnico adequado poderá ocasionar danos ao aparelho e causar acidentes.

A Midea do Brasil recomenda a contratação de assistência técnica credenciada MIDEA para a manutenção, reparo e dúvidas referentes ao equipamento adquirido.
A relação das empresas credenciadas encontra-se disponível no site *www.mideadobrasil.com.br* ou através do serviço de atendimento ao consumidor - SAC pelo telefone 0800 648 1005.

SUMÁRIO

7. PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES
- Análise dos sintomas

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Compartimento superior ou inferior muito frio	►A temperatura não está ajustada corretamente. ►Falta de energia.	►Efetuar o ajuste correto no painel de controle de temperatura. ►Com a falta de energia, o ajuste de temperatura no painel de comando é perdida. Deve ser selecionada a temperatura desejada novamente.
	Caso o problema continue, favor entrar em contato com nosso SAC e solicitar um SAM.	
Trepidação ou vibração durante o funcionamento do equipamento.	►Durante o funcionamento do equipamento, quando o compressor entra em funcionamento é normal uma leve vibração. ►Base onde o equipamento está instalado está fora de nível.	►Efetuar a regulagem do pé frontal. Caso o problema persista, a base deve ser nivelada corretamente.
Vidro da porta com condensação	►Ambiente com alta umidade.	►Utilizar um pano seco e macio para enxugar o vidro da adega.
Interior da Adega com mau cheiro	►Falta de limpeza periódica da superfície interna do equipamento.	►Efetuar a limpeza conforme recomendado neste manual.
A superfície interna da Adega de Vinho está condensando	►Esta situação ocorre normalmente quando a umidade do ambiente está alta. ►As garrafas de vinho podem estar tocando o fundo da adega.	►Utilize um pano seco e macio para enxugar a superfície interna da Adega. ►Recomenda-se o reposicionamento das garrafas.
O compressor funciona por um longo período sem desligar	►Geralmente ocorre quando a Adega é ligada pela primeira vez ou quando é armazenado um grande número de garrafas em temperatura ambiente. ►A porta está sendo aberta muitas vezes ou por longos períodos. ►A temperatura não está ajustada corretamente. Está com a temperatura muito baixa.	►Aguardar um período de 24 horas. ►Ajuste a temperatura para um valor mais baixo e evite as aberturas constantes e prologadas. ►Efetuar o ajuste correto no painel de controle de temperatura.

7. PROBLEMAS, POSSÍVEIS CAUSAS E SOLUÇÕES
- Análise dos sintomas

PROBLEMAS	POSSÍVEIS CAUSAS	SOLUÇÕES
Equipamento não funciona	► Verificar se o botão Ligar/Desligar, foi devidamente acionado.	► Pressionar o botão Ligar/Desligar novamente.
	► Falha na alimentação de energia ou tensão muito baixa.	► Acionar um profissional qualificado.
	► O cabo de alimentação elétrica não está conectado na tomada.	► Certificar de que o cabo está devidamente conctado a tomada.
	► Após uma rápida queda de energia, o equipamento não liga mais.	► Aguardar um período de aproximadamente cinco minutos após o retorno da energia elétrica para reiniciar o funcionamento do equipamento.
	Caso o problema continue, favor entrar em contato com nosso SAC e solicitar um Serviço Autorizado Midea.	
Compartimento superior ou inferior muito quente	► Geralmente ocorre quando a Adega é ligada pela primeira vez ou quando é armazenado um grande número de garrafas em temperatura ambiente.	► Aguardar um período de 24 horas.
	► A porta está sendo aberta muitas vezes ou por longos períodos.	► Ajuste a temperatura para um valor mais baixo e evite as aberturas constantes e prologadas.
	► A temperatura não está ajustada corretamente.	► Efetuar o ajuste correto no painel de controle de temperatura.
	► Falta de energia.	► Com a falta de energia, o ajuste de temperatura no painel de comando é perdida. Deve ser selecionado a temperatura desejada novamente.
	► A Adega de Vinho está posicionada muito próxima da parede ou em um local muito fechado.	► As distâncias para a correta circulação do ar devem ser respeitadas, de acordo com as especificações mínimas indicadas neste manual.
	Caso o problema continue, favor entrar em contato com nosso SAC e solicitar um Serviço Autorizado Midea.	
A superfície externa da Adega de Vinho está condensando	► Esta situação ocorre normalmente quando a umidade do ambiente está alta.	► Utilize um pano seco e macio para enxugar a superfície externa da Adega.

1. TERMO DE GARANTIA

A MIDEA DO BRASIL AR CONDICIONADO S/A concede, a partir da data de emissão da nota fiscal de compra deste aparelho, os seguintes benefícios: **GARANTIA PELO PERÍODO DE 90 DIAS**, (garantida por lei), e estende por mais 9 meses para o aparelho , **TOTALIZANDO 12 MESES DE GARANTIA PARA O EQUIPAMENTO, CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO E DE MATERIAL**. Dentro deste período, o aparelho terá assistência das empresas credenciadas MIDEA sem ônus de peças e mão-de-obra para o primeiro proprietário, **DESDE QUE SEJA APRESENTADA A NOTA FISCAL.**

Não estão inclusas no prazo de garantia adicional peças plásticas, assim como problemas com aparelhos instalados em locais com alta concentração de compostos salinos, ácidos ou alcalinos (tais casos são abarcados pela garantia de 90 dias a contar da data de compra do aparelho). Também não estão inclusos na garantia contratual os itens seguintes: gás refrigerante, óleo, componentes não fornecidos nos produtos necessários para a instalação das unidades.

Informamos que o serviço autorizado poderá cobrar o deslocamento até o local de atendimento.

SITUAÇÕES NÃO COBERTAS PELA GARANTIA:

- Produtos que apresentem alterações em suas características originais;
- Danos causados por movimentação incorreta e avarias de transporte. Nesta situação, recomendamos que o produto não seja instalado;
- Danos decorrentes de mau uso por não seguir as informações de utilização indicadas neste manual;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica;
- Falha no funcionamento normal do equipamento decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos ou objetos estranhos em seu interior ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Despesas eventuais de transporte do aparelho até a oficina ou fábrica;
- Despesas de locomoção do técnico para atendimento à domicílio;
- Aparelhos ligados em rede com tensão diferente da especificada na etiqueta de identificação;
- Qualquer instalação divergente da recomendada no manual de instalação do equipamento.

Caso algum componente, parte ou módulo apresente defeito de fabricação durante o período de garantia serão, sempre que possível, reparados ou em último caso substituídos por igual ou equivalente.

A interrupção da funcionalidade do equipamento, ainda que decorrente de vício de fábrica, não imputará a MIDEA DO BRASIL, bem como às assistências técnicas credenciadas, responsabilidade civil de indenização por perdas e danos e lucros cessantes.

A Midea do Brasil reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

ESTA GARANTIA É VÁLIDA APENAS EM TERRITÓRIO BRASILEIRO

2. INFORMAÇÕES GERAIS
- Cuidados com o equipamento

Antes de começar a utilizar o seu equipamento, leia com atenção o inteiro teor deste manual e siga corretamente todas as instruções, afim de prevenir problemas que possam ocorrer com o seu equipamento, prolongando sua vida útil. O descumprimento das recomendações constantes neste manual poderão provocar acidentes com o usuário que operar o produto, além da perda da garantia por problemas decorrentes da má utilização do equipamento.
A manutenção e reparos devem ser realizados exclusivamente por um profissional qualificado.
A Midea do Brasil recomenda a contratação de uma assistência técnica credenciada MIDEA.

Cuidado!

☑ Se for manusear o equipamento para efetuar uma limpeza, desconectá-lo da rede elétrica para evitar riscos de acidentes motivados por descargas elétricas;

☑ Se o equipamento for ficar por um longo período sem ser utilizado, recomendamos que o equipamento seja desconectado da rede elétrica;

☑ Certifique-se que a tomada onde será conectado o seu equipamento possua aterramento adequado;

☑ Não usar o equipamento se o cabo de alimentação elétrica ou plugue estiverem danificados. Mantenha o cabo de alimentação elétrica afastado de superfícies aquecidas;

☑ Não utilizar o equipamento próximo a fontes de calor ou líquidos inflamáveis, pois estas condições poderão provocar um incêndio, podendo causar ferimentos ao usuário e/ou danos ao equipamento;

☑ Não utilizar o equipamento próximo de banheiras, chuveiros, piscinas ou outras fontes de líquido ou de vapor de água;

☑ Não jogue ou borrife água no equipamento, nem manuseie-o com as mãos úmidas. Para a limpeza do produto, utilize um pano seco e macio. No caso do produto estar muito sujo, utilize um pano macio e levemente úmido (bem torcido) com água para efetuar a limpeza;

☑ Nunca tente desmontar ou modificar o produto, de forma alguma que não instruídos por este manual. Isso pode provocar choque, fogo ou acidentes;

☑ Este equipamento é destinado ao uso doméstico, e não para uso comercial ou industrial;

☑ É recomendado que antes de utilizar pela primeira vez o equipamento, o mesmo fique desligado por aproximadamente duas horas. Após este período o equipamento poderá ser conectado a tomada e utilizado normalmente;

☑ Quando for descartar sua adega de vinho velha, tome as seguintes precauções:

➲ Efetue a retirada da(s) porta(s);

➲ Não remova as prateleiras internas, para evitar o uso indevido por crianças;

➲ Solicite a presença de um profissional qualificado para que seja retirado todo o fluído refrigerante que está no sistema de refrigeração de seu produto.

6. LIMPEZA, CUIDADOS E MANUTENÇÃO
- Outras recomendações

Mudança de local:

Sempre que for necessário trocar de local de sua Adega de Vinho, recomendamos os seguintes cuidados:

- Retirar todas as garrafas do interior do produto;
- Retirar todas as prateleiras e o cesto do interior do produto;
- Durante a locomoção do equipamento para o novo local:
  - Manter a porta sempre fechada;
  - Cuidado para não riscar a superfície externa do equipamento durante o transporte até o novo local;
  - O equipamento deve ser transportado sempre na posição vertical e ***nunca*** deitado.

Substituição da lâmpada:

A adega de vinho da Midea do Brasil possui iluminação interna, para maior conforto. Esta iluminação é feita com lâmpadas de *LED*, que possui baixo consumo de energia e alta durabilidade.
Sempre que for necessário a substituição destas lâmpadas, procure um profissional qualificado para tal tarefa. A Midea do Brasil recomenda a contratação de assistência técnica credenciada MIDEA para a manutenção de seu produto.

Grandes períodos sem utilização:

A recomendação para quando houver períodos maiores que três semanas sem utilização do equipamento é:

- Retirar todas as garrafas (se existir);
- Retirar o cabo de alimentação elétrica da tomada;
- Com um pano macio, secar todas as paredes internas, prateleiras e o cesto, a fim de evitar a formação de mofo e de odores indesejados dentro da adega;
- Deixe a porta entreaberta para a circulação de ar no interior da adega.

Alimentação elétrica com problema:

Quando existir problema no fornecimento de energia elétrica como falta de energia elétrica ou um desligamento acidental do produto, algo momentâneo, recomendamos devido ao sistema de proteção ao sistema elétrico instalado no produto, seja aguardo um período de 5 minutos para reiniciar o funcionamento do equipamento. Caso seja reiniciado antes, o equipamento não irá acionar.

6. LIMPEZA, CUIDADOS E MANUTENÇÃO
- Limpeza interna e externa da Adega de Vinho

 Cuidado!

Antes de iniciar a limpeza em seu equipamento, certificar-se de ele está com o cabo de alimentação elétrica desligado da tomada.

Limpeza interna:

A limpeza periódica da Adega de Vinho é muito importante para prolongar a sua vida útil. É necessário tomar alguns cuidados para prevenir a proliferação de bactérias, fungos e mau cheiro. São eles:

☑ Para a eficácia da limpeza e a neutralização de odores do seu produto, recomendamos que seja utilizada uma solução química para tal tarefa, onde é utilizado aproximadamente 15ml de bicarbonato de sódio diluído em um litro de água. Utilize um pano macio para a aplicação da solução na limpeza interna da Adega de Vinho.

☑ As prateleiras e o cesto poderão ser lavados com detergente neutro e água. Também pode ser utilizada a solução de bicarbonato de sódio diluído em água, conforme a proporção descrita no ponto anterior. Estes itens devem ser sempre bem enxaguados e secos com um pano macio.

☑ Enxágue bem a parte interna para a retirada total da solução química utilizada para a limpeza.

☑ Com um pano seco e macio, efetue a secagem de toda a superfície interna do equipamento.

☒ Não utilize para a limpeza produtos abrasivos, detergente, produtos do tipo aerossol ou outros produtos que possam danificar a superfície interna do equipamento.

Limpeza externa:

Quando necessário efetuar limpezas leves no vidro ou retirada de pó da superfície, recomendamos que seja efetuado o travamento das teclas do painel de comando. Desta forma evita-se uma desprogramação acidental da Adega de Vinho.

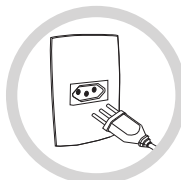
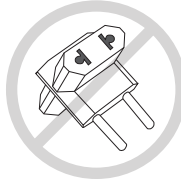
☑ Sempre mantenha a superfície externa limpa. Sempre utilize água e sabão neutro, acompanhando de um pano macio, que deve estar sempre ***levemente*** umedecido para a limpeza.

☒ Não utilize para a limpeza produtos abrasivos, detergente, produtos do tipo aerossol ou outros produtos que possam danificar a superfície externa do equipamento.

☒ Para limpeza do painel de comando e das superfícies próximas, não utilizar produtos do tipo aerossol, abrasivos, objetos pontiagudos ou cortantes e grandes quantidade de água.

2. INFORMAÇÕES GERAIS
- Cuidados com o equipamento

As manutenções devem ser feitas sempre por profissionais qualificados. A Midea do Brasil recomenda a contratação de assistência técnica autorizada MIDEA. Isso irá garantir sempre a qualidade do serviço e a originalidade das peças utilizadas. Para saber a assistência técnica mais próxima de sua região acesse o site **www.mideadobrasil.com.br** ou entre em contato com o nosso serviço de atendimento ao consumidor (SAC) através do **0800 648 1005**.

Atenção!

Utilizar uma tomada para uso exclusivo do equipamento. Não utilizar derivações no sistema. Todos os equipamentos comercializados pela Midea do Brasil estão adequados ao novo padrão brasileiro para plugues e tomadas (ABNT NBR-14136:2002 - Versão corrigida 2008).

Não devem ser utilizadas extensões, adaptadores ou benjamins (T´s) para conectar o equipamento à tomada;

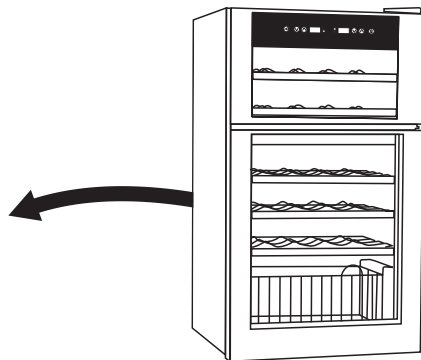
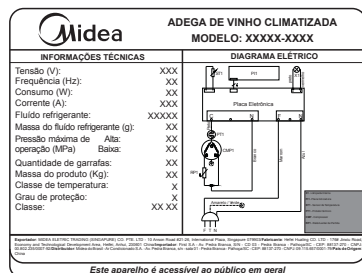
Antes de conectar o produto a rede elétrica, verificar se a tensão informada no equipamento, através de sua etiqueta de identificação que está localizada na parte traseira do equipamento, coincide com a tensão fornecida pela concessionária de energia elétrica da região.

Não utilize produtos do tipo aerossol, produtos a base de ácido ou soda cáustica, líquidos limpadores e produtos químicos abrasivos, pois podem danificar a superfície da unidade interna do equipamento.

☒ Não desconecte o plugue da tomada com o equipamento em funcionamento.

3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO
- Identificação do equipamento

Etiqueta de identificação:

Todos os equipamentos da Midea do Brasil possuem uma etiqueta de identificação com as informações do modelo e especificações técnicas do produto. Esta identificação encontra-se na parte traseira do equipamento, conforme mostra a imagem abaixo:

Os equipamentos também possuem na parte superior traseira uma outra etiqueta com o n° de série de fabricação do equipamento.

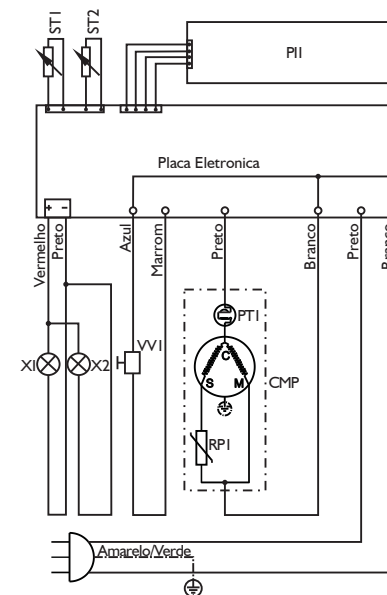
Nomenclatura de identificação:

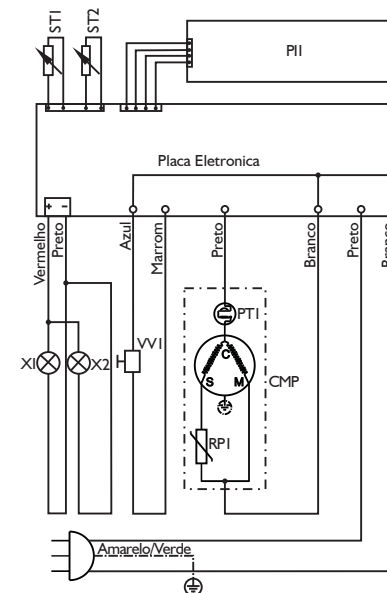
Os equipamentos da Midea do Brasil são nomeados de forma a facilitar a identificação de cada modelo. Os equipamentos serão sempre nomeados na seguinte ordem:

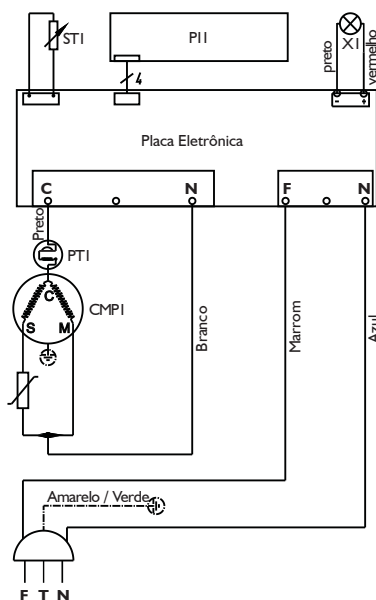
① Modelo:
- MWC → Adega de Vinho Climatizada

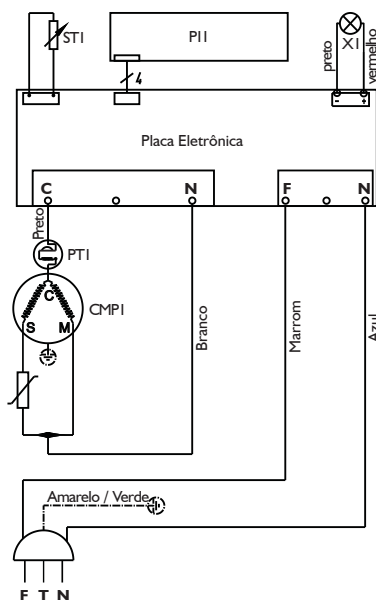
② Capacidade:
- 23 → 23 Garrafas
- 29 → 29 Garrafas
- 33 → 33 Garrafas

③ Tipo de Abertura e Tensão:
- HSV1 → Porta simples - 127V
- HSV2 → Porta simples - 220V
- HDV1 → Porta duplex - 127V
- HDV2 → Porta duplex - 220V

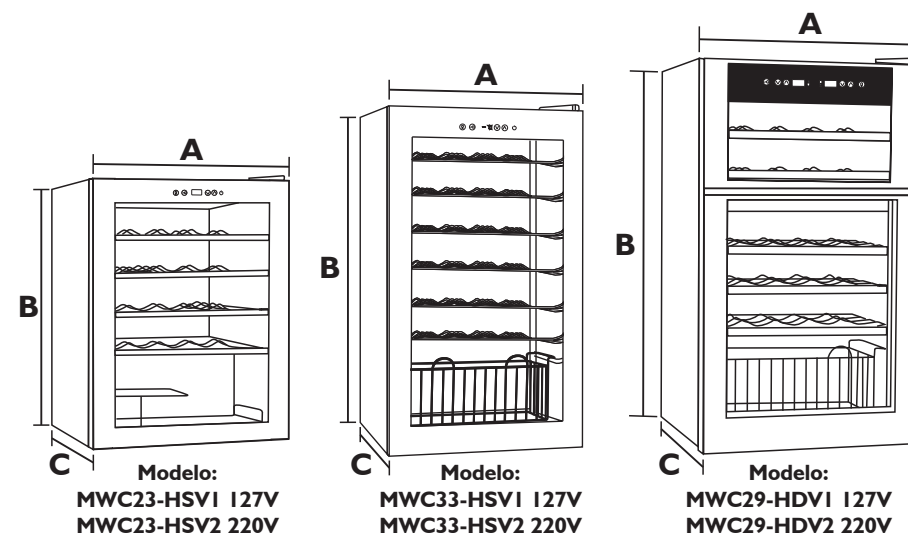
5. DIAGRAMAS ELÉTRICOS
- Modelo MWC29-HDV1 127V

- **X1** - Lâmpada Interna Superior
- **X2** - Lâmpada Interna Inferior
- **PI1** - Placa Indicadora
- **ST1** - Sensor de Temperatura Superior
- **ST2** - Sensor de Temperatura Inferior
- **PT1** - Protetor térmico
- **CMP** - Compressor
- **RP1** - Relé Auxiliar de Partida
- **VV1** - Válvula de Controle de Fluxo

Modelo MWC29-HDV2 220V:

- **X1** - Lâmpada Interna Superior
- **X2** - Lâmpada Interna Inferior
- **PI1** - Placa Indicadora
- **ST1** - Sensor de Temperatura Superior
- **ST2** - Sensor de Temperatura Inferior
- **PT1** - Protetor térmico
- **CMP** - Compressor
- **RP1** - Relé Auxiliar de Partida
- **VV1** - Válvula de Controle de Fluxo

5. DIAGRAMAS ELÉTRICOS
- Modelo MWC23-HSV1 127V / MWC33-HSV1 127V

X1 - Lâmpada Interna
P11 - Placa Indicadora
ST1 - Sensor de Temperatura
PT1 - Protetor térmico
CMP - Compressor
RP1 - Relé Auxiliar de Partida

Modelo MWC23-HSV2 220V / MWC33-HSV2 220V

X1 - Lâmpada Interna
P11 - Placa Indicadora
ST1 - Sensor de Temperatura
PT1 - Protetor térmico
CMP - Compressor
RP1 - Relé Auxiliar de Partida

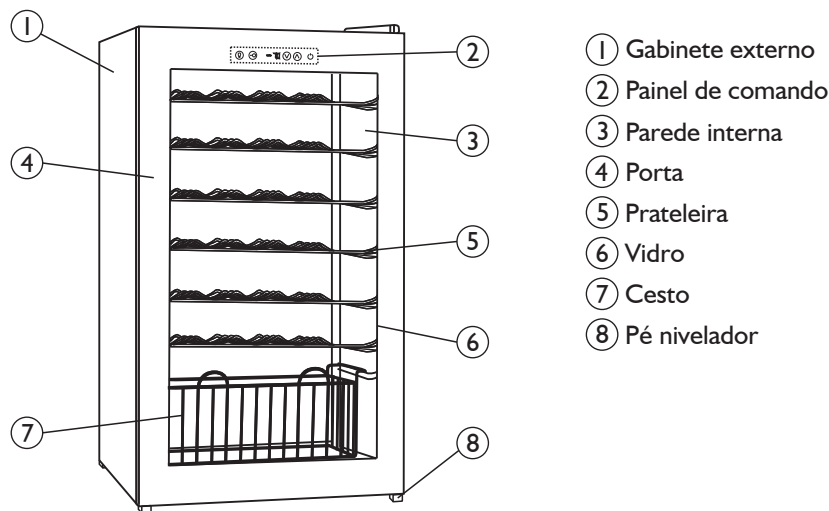
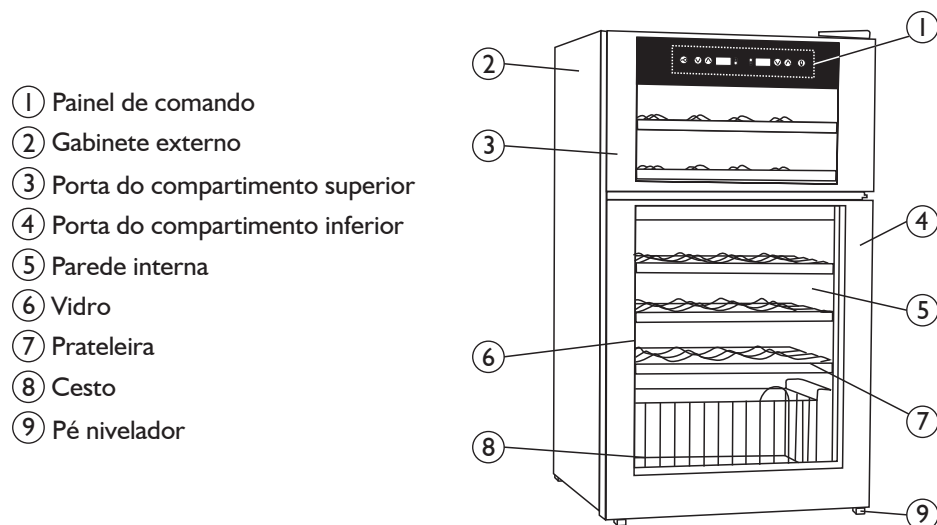
3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO
- Ficha de informação técnica

			MWC23-HSV1	MWC23-HSV2	MWC33-HSV1	MWC33-HSV2	MWC29-HDV1	MWC29-HDV2
Tensão / Fase		V	127/1F	220/1F	127/1F	220/1F	127/1F	220/1F
Frequência		Hz	60	60	60	60	60	60
Consumo		W	80	85	85	100	80	85
Corrente		A	0,63	0,39	0,67	0,45	0,63	0,39
Fluido Refrigerante		Tipo	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a	R134a
Massa do fluido refrigerante		g	34	34	38	38	33	33
Quantidade de garrafas		Unidade	23	23	33	33	29	29
Classe de temperatura		-	ST	ST	ST	ST	ST	ST
Grau de proteção		-	I	I	I	I	I	I
Classe de isolação		-	IPX0	IPX0	IPX0	IPX0	IPX0	IPX0
Número de portas		-	1	1	1	1	2	2
Dimensões do produto	A	mm	470	470	470	470	470	470
	B	mm	635	635	835	835	850	850
	C	mm	450	450	450	450	450	450
Massa do produto	Líquido	kg	24	24	30	30	32	32
	Bruto	kg	26	26	32	32	34	34

3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO
- Vista geral do aparelho

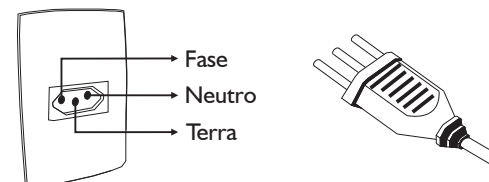
Modelos MWC23-HSV1 / MWC23-HSV2 / MWC33-HSV1 / MWC33-HSV2:

1. Gabinete externo
2. Painel de comando
3. Parede interna
4. Porta
5. Prateleira
6. Vidro
7. Cesto
8. Pé nivelador

Modelos MWC29-HDV1 / MWC29-HDV2

1. Painel de comando
2. Gabinete externo
3. Porta do compartimento superior
4. Porta do compartimento inferior
5. Parede interna
6. Vidro
7. Prateleira
8. Cesto
9. Pé nivelador

Obs.: As figuras acima são apenas ilustrativas e podem variar de acordo com cada modelo de equipamento adquirido.

4. PREPARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO
- Alimentação elétrica e seus cuidados

Todos os equipamentos da Midea, possuem cabo de alimentação elétrica com um plugue tripolar (fase-neutro-terra) dentro dos novos padrões estipulados pela ABNT NBR-14136:2002 - Versão corrigida 2008, conforme mostra a figura abaixo:

Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado (Serviço Autorizado Midea do Brasil) ou pessoa qualificada, a fim de evitar risco de acidentes causados por descarga elétrica.

- Não recomenda-se a utilização de outros equipamentos elétricos ligados a mesma tomada com outros equipamentos. Recomenda-se a utilização de uma tomada exclusiva para o equipamento;
- Certificar-se em conectar bem o cabo de alimentação elétrica na tomada, evitando que o cabo se solte durante o funcionamento do produto;
- Verificar se a etiqueta de identificação do equipamento e a etiqueta do cabo de alimentação elétrica são compatíveis com o modelo e tensão informados;
- Confirmar o diâmetro dos pinos do plugue de alimentação elétrica do equipamento e a tomada a serem utilizados, pois eles devem ser os mesmos indicados na NBR-14136:2002, conforme mostrado na figura ao lado:

PLUGUE	**Até 10A:** O diâmetro (Ø) é de 4,0mm ± 0,05mm **Até 20A:** O diâmetro (Ø) é de 4,8mm ± 0,05mm
TOMADA	**Até 10A:** O diâmetro (Ø) é de 4,3mm ± 0,2mm **Até 20A:** O diâmetro (Ø) é de 5,0mm ± 0,2mm

Este equipamento é projetado para trabalhar com uma variação de tensão elétrica de no ***máximo 10%***.
Trabalhar com o equipamento fora desta faixa de variação poderá acarretar em danos irreversíveis ao produto, prejudicando o seu funcionamento.

Aterramento elétrico:

Verificar se o aterramento de rede elétrica está feito de forma correta, pois caso contrário, poderá acarretar em acidente por descarga elétrica ou até danos aos componentes eletrônicos do equipamento.
Os equipamentos, de forma alguma, podem ter o pino de aterramento retirado do plugue, e a tomada utilizada deverá estar com o aterramento devidamente conectado.

Toda a instalação elétrica deve estar de acordo com a ABNT NBR-5410:2004 - Versão corrigida 2008. Ela deverá ser feita por um profissional qualificado da área.

Nivelamento:

Com o local de instalação da Adega definido, é importante atentar-se de que o equipamento precisa estar nivelado para o seu perfeito funcionamento, pois caso isso não seja verificado, podem ocorre problemas na abertura da(s) porta(s), na isolação das borrachas da(s) porta(s), etc.

Na adega de vinho Midea, o pé frontal da base é móvel, o que permite ao usuário o nivelamento correto do produto para a sua utilização. O pé móvel está localizado no lado direito do equipamento. Para efetuar a movimentação do pé frontal basta:

- Girar no sentido horário para elevar a Adega de Vinho;

- Girar no sentido anti-horário para baixar a Adega de Vinho;

Este procedimento deve ser utilizado para corrigir pequenos defeitos de nivelamento da superfície onde o equipamento está sendo instalado. Em situações onde o desnivelamento da superfície é excessiva, recomendamos a regularização dela para depois instalar por definitivo o equipamento no local desejado.

Armazenamento das garrafas:

Com a instalação e nivelamento prontos, conecte sua adega de vinho na tomada e siga as seguintes instruções:

➥ Com o equipamento conectado à tomada, deve ser selecionada a temperatura de utilização desejada;

➥ O equipamento poderá levar de 12 horas a 24 horas para atingir a temperatura selecionada;

➥ Para maior rapidez na equalização da adega de vinho na temperatura selecionada recomendamos que não sejam colocadas as garrafas de vinho em seu interior, pois isso irá dificultar o trabalho de estabilização da temperatura interna do equipamento, aumentando seu consumo devido ao aumento do tempo de trabalho do compressor;

➥ Com a estabilização da temperatura interna da adega de vinho concluída e a inserção das garrafas para resfriamento, é normal que a temperatura interna da adega de vinho aumente, sendo necessário aproximadamente mais 12 horas para a estabilização interna da temperatura selecionada e resfriamento das garrafas de vinho. Aguardar até que este processo seja completado, portanto, durante este período, não abra a porta da adega, pois isso irá fazer com que o processo de resfriamento demore mais a ser concluído.

Importante!

Sempre que forem armazenados vinhos diferentes (Tinto, Branco e Espumante) no mesmo compartimento em sua adega de vinho, é recomendado que o vinho tinto seja colocado nas prateleiras superiores e o vinho branco e espumante nas prateleiras inferiores, pois é normal que a temperatura na parte inferior da adega seja ligeiramente menor.

Modelos MWC23-HSV1 / MWC23-HSV2 / MWC33-HSV1 / MWC33-HSV2:

① ***Lâmpada interna:*** Para acionar a iluminação interna da Adega de Vinho, basta pressionar a tecla . Ao acionar a lâmpada interna, ela permanecerá ligada até que a tecla seja pressionada novamente. Esta tecla poderá ser ativada mesmo com a trava do painel de comando ativada.

② ***Trava do painel de comando:*** Para maior segurança e impedir uma desprogramação acidental da Adega de Vinho, pressionar a tecla por um período de cinco segundos. Após este período todas teclas do painel de comando estarão travadas. Para liberar novamente as teclas de comando, basta pressionar a tecla novamente pelo período de cinco segundos. O equipamento emitirá dois BIP's longos, quando for travado o painel de comando. Quando destravado, o equipamento emitirá um BIP longo.

③ ***Indicador de temperatura:*** Este indicador marca a temperatura selecionada para funcionamento assim como o tipo de vinho programado para resfriamento, de acordo com a faixa de temperatura selecionada, conforme indicado no quadro abaixo:

Faixa de temperatura ideal	*Tipo de Vinho*	*Indicação no painel*
5°C - 8°C	Espumante	Espumante (Sparkl)
9°C -12°C	Vinho Branco	Branco (White)
13°C -18°C	Vinho Tinto	Tinto (Red)

☑ Quando selecionada a faixa de temperatura entre 5°C - 8°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de espumantes. Um ícone no painel irá acender escrito 'ESPUMANTE'.

☑ Quando selecionada a faixa de temperatura entre 9°C - 12°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de vinho branco. Um ícone no painel irá acender escrito 'BRANCO'.

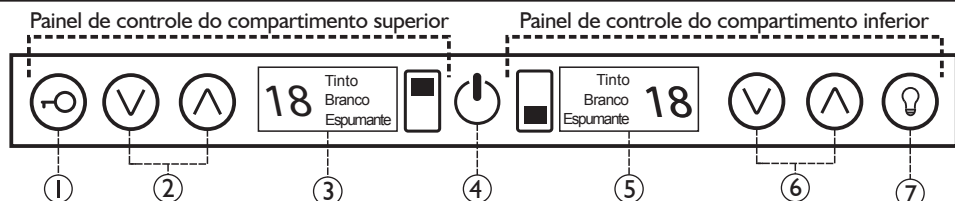
☑ Quando selecionada a faixa de temperatura entre 13°C - 18°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de vinho tinto. Um ícone no painel irá acender escrito 'TINTO'.

④ ***Teclas de seleção***: Para selecionar a temperatura desejada para o resfriamento do vinho desejado, basta utilizar as teclas ⋀ ou ⋁ . Utilizando a tecla ⋀ a temperatura irá subir e pressionando a tecla ⋁ a temperatura irá descer.

OBS.: Sempre que efetuado o armazenamento de vinho branco e vinho tinto no mesmo espaço dentro da adega, onde não é possível trabalhar as temperaturas de resfriamento de forma individual, é recomendado colocar as garrafas de vinho tinto nas prateleiras superiores e vinho branco nas prateleiras inferiores.

⑤ ***Tecla Ligar / Desligar***: Pressionar esta tecla por dois segundos para iniciar e/ou finalizar o funcionamento do equipamento.

3. CONHECENDO O EQUIPAMENTO
- Mostrador do display

Modelos MWC29-HDV1 / MWC29-HDV2

① ***Trava do painel de comando:*** Para maior segurança e impedir uma desprogramação acidental da Adega de Vinho, pressionar a tecla por um período de cinco segundos. Após este período todas teclas do painel de comando estarão travadas. Para liberar novamente as teclas de comando, basta pressionar a tecla novamente pelo período de cinco segundos. O equipamento emitirá dois BIP's longos, quando for travado o painel de comando. Quando destravado, o equipamento emitirá um BIP longo.

② e ⑥ ***Teclas de seleção***: Para selecionar a temperatura desejada para o resfriamento do vinho desejado, basta utilizar as teclas ⋀ ou ⋁ . Utilizando a tecla ⋀ a temperatura irá subir e pressionando a tecla ⋁ a temperatura irá descer.

OBS.: Sempre que efetuado o armazenamento de vinho branco e vinho tinto no mesmo espaço dentro da adega, onde não é possível trabalhar as temperaturas de resfriamento de forma individual, é recomendado colocar as garrafas de vinho tinto nas prateleiras superiores e vinho branco nas prateleiras inferiores.

③ e ⑤ ***Indicador de temperatura:*** Este indicador marca a temperatura selecionada para funcionamento assim como o tipo de vinho programado para resfriamento, de acordo com a faixa de temperatura selecionada, conforme indicado no quadro abaixo:

Faixa de temperatura ideal	*Tipo de Vinho*	*Indicação no painel*
5°C - 8°C	Espumante	Espumante (Sparkl)
9°C -12°C	Vinho Branco	Branco (White)
13°C -18°C	Vinho Tinto	Tinto (Red)

Os modelos MWC29-HDV1 e MWC29-HDV2 tem faixa de temperatura de 7°C a 18°C para os dois compartimentos.

☑ Quando selecionada a temperatura de 7°C ou 8°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de espumantes. Um ícone no painel irá acender escrito 'ESPUMANTE'.

☑ Quando selecionada a faixa de temperatura entre 9°C - 12°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de vinho branco. Um ícone no painel irá acender escrito 'BRANCO'.

☑ Quando selecionada a faixa de temperatura entre 13°C - 18°C, a adega de vinho ficará adequada para o resfriamento de vinho tinto. Um ícone no painel irá acender escrito 'TINTO'.

④ ***Tecla Ligar / Desligar***: Pressionar esta tecla por dois segundos para iniciar e/ou finalizar o funcionamento do equipamento.

⑦ ***Lâmpada interna:*** Para acionar a iluminação interna da Adega de Vinho, basta pressionar a tecla . Ao acionar a lâmpada interna, ela permanecerá ligada até que a tecla seja pressionada novamente. Esta tecla poderá ser ativada mesmo com a trava do painel de comando ativada.

4. PREPARAÇÃO PARA INSTALAÇÃO
- Recomendações para instalação

Antes de utilizar pela primeira vez sua Adega de Vinho Midea é de suma importância observar as orientações e procedimentos indicados neste manual, principalmente no tocante a instalação, funcionamento, segurança e manutenção para a utilização do equipamento.

☑ Os ambientes onde a unidade será instalada devem seguir os padrões mínimos solicitados neste manual, de acordo com as normas técnicas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT.

☑ A instalação elétrica destinada para a utilização do equipamento deve sempre respeitar as normas técnicas exigidas no Brasil.

☑ É importante verificar se o suprimento de energia elétrica é suficiente e confiável. Este item é de suma importância para o perfeito funcionamento do seu equipamento, por este motivo recomendamos que seja solicitado a presença de um profissional qualificado para efetuar tal verificação.

☑ Antes de colocar o equipamento a funcionar pela primeira vez, recomenda-se inspecioná-lo e remover todo o material de embalagem que possa interferir na utilização de seu equipamento, tais como: Fitas que trancam as prateleiras e a(s) porta(s), filme protetor do painel de comando e do gabinete, materiais como isopor ou papelão e etc.

Instruções de instalação:

➥ Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

➥ O equipamento deve ser colocado em uma superfície que seja resistente o suficiente para suportar o peso total do equipamento, quando este estiver com sua capacidade de armazenamento de garrafas completa.

➥ O equipamento poderá se instalado no chão ou em um balcão. A superfície escolhida deverá estar nivelada e deve respeitar as distâncias ao lado para permitir a circulação de ar, já que o equipamento possui um sistema de refrigeração que necessita da troca de ar para manter sua eficiência no resfriamento.

Superior (A): 10cm / ***Traseira (B)***: 10cm / ***Laterais (C)***:10cm

➥ Não instalar o equipamento em locais onde exista umidade, calor ou a incidência direta de raios solares no equipamento.

➥ De preferência, manter o equipamento em ambientes onde a temperatura permaneça entre 13°C e 32°C. Este cuidado irá permitir um melhor desempenho do produto.